

# AR

## Gebruiksaanwijzing



Geldig vanaf machinenummer:

**AR30: 30007630**

**AR40: 40008430**

**AR60: 60007092**

**AR30 VL-1**  
**AR40 VL-1**  
**AR40P VL-1**  
**AR60 VL-1**  
**AR60P VL-1**



# Varimixer

NL

Varimixer A/S  
Elementfabrikken 9  
DK-2605 Brøndby  
Denmark

P: +45 4344 2288  
E: [info@varimixer.com](mailto:info@varimixer.com)  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)

DRN: 20030-1306  
Vertaling van de originele bedieningshandleiding  
2022 05 12

**INHOUDSOPGAVE:**

Algemeen .....	2
Uitpakken.....	2
Veiligheid .....	3
Installatie van een nieuwe machine.....	3
Reiniging.....	4
Werken met warme ingrediënten.....	5
Maximumcapaciteit van de menger.....	5
Bediening.....	6
Aanbevolen max. snelheid .....	7
Constructie van de menger .....	8
Onderhoud en smering.....	8
Instelling van de variatorriem.....	9
Instelling van de snelheid .....	9
Instelling van de kuipklemmen .....	10
Het centreren van de kuip .....	10
Instelling van de kuiphoogte .....	10
Storingzoektafel en Maatregel.....	11
Foutcodes .....	11
Handmatig resetten van het motorbeveiligingsrelais.....	12
Bedradingsschema:.....	14
Reinigingsgids .....	16
Inhoud van de verklaring van overeenstemming voor machines .....	18

**ALGEMEEN:**

Deze handleiding moet worden beschouwd als een integraal onderdeel van de machine en moet tijdens de levensduur bij de machine worden bewaard.

Voordat de machine in bedrijf wordt genomen, moeten deze instructies nauwkeurig worden doorgelezen, met name het gedeelte over de veiligheid van de gebruiker.

De fabrikant kan de producthandleiding updaten zonder deze kopie van de handleiding te updaten.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor fouten veroorzaakt door:

- Onvoorzichtig, verkeerd of onjuist gebruik van de machine
- Niet-standaard gebruik (niet voor de in de handleiding beschreven doeleinden)
- Onjuiste installatie
- Onjuiste voeding naar de machine
- Het niet naleven van de onderhoudsinstructies
- Aanpassingen aan de machine
- Reserveonderdelen en accessoires die niet origineel of niet gespecificeerd zijn voor dit model
- Het niet naleven van de instructies in deze handleiding

Neem bij fouten aan de machine contact op met de leverancier.

De garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik, overbelasting of het niet naleven van de onderhoudsinstructies door de gebruiker.

**UITPAKKEN:**

De machine moet worden uitgepakt en de verpakking moet volgens de in het betreffende land toepasselijke voorschriften worden afgedankt.

Voordat u de machine van de pallet verwijdert, moet u controleren of alle onderdelen bij de machine aanwezig zijn:

- Beschermkap, vultrechter, kuip
- Vetspuit en rubberen poten, tussenstukken voor hoogteafstelling
- Trolley, garde, mengarm, haak en schraper met blad en hulpstukaandrijving - als die bij het plaatsen van de order zijn geselecteerd.

De machine is met vier bouten vastgezet aan de pallet. Om de machine los te maken van de pallet draait u de vier moeren los met het meegeleverde hulpstuk en slaat u de bouten eruit.



**VEILIGHEID:**

De machine mag alleen worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door opgeleid personeel ouder dan 14 jaar. Leef de lokale wetgeving en voorschriften altijd na en let daarbij vooral op de leeftijd, fysieke en mentale toestand van de operator.

Het constante geluidsniveau van de werkplek voor de operator is lager dan 70 dB (A).

De menger is ontworpen voor commercieel gebruik in keukens, cateringbedrijven en bakkerijen.

De machine mag niet worden gebruikt in een explosieve omgeving.

De menger mag uitsluitend worden gebruikt zoals in deze handleiding wordt gespecificeerd.



De menger is ontworpen voor het bereiden van producten die tijdens de bereiding geen reacties veroorzaken of stoffen afgeven die schadelijk voor de gebruiker kunnen zijn.



Als u tijdens bedrijf van de menger uw vingers in de kuip steekt, kan dit tot letsel leiden.



Elektrische aansluitingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende elektricien. Gebruik altijd hefuitrusting om de machine te verplaatsen.

Bij het verplaatsen van de machine moet deze altijd in een verticale positie zijn.

De machine mag niet aan de lifthendel voor de kuip en hendel voor de snelheidsregeling worden getrokken of opgetild.

**Poederachtige ingrediënten:**

Deze mogen niet van grote hoogte in de kuip worden gestort.

Zakken met bijvoorbeeld meel moeten aan de onderkant worden geopend en in de kuip worden gehouden.

Voer de snelheid niet te snel op naar de maximale snelheid.

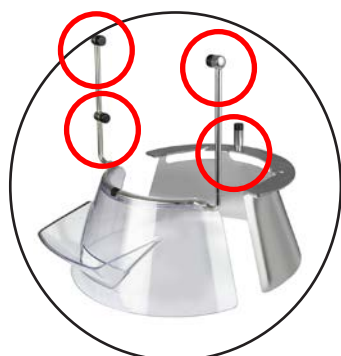


**Waarschuwing voor gebruikers met implantaten (bijvoorbeeld pacemakers, defibrillators).**

**Menger en beschermkap zijn uitgerust met sterke magneten**

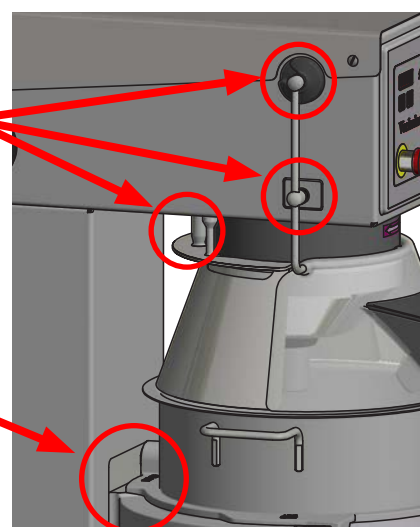
Beschermkap:

Gebieden met magneten



Gebieden op menger met magneten - voor beschermkap

Gebieden op menger en kuip met magneten - voor kuipdetectie

**MENGER INSTALLEREN:**

De machine moet zodanig worden geplaatst dat er ruimte is voor normaal gebruik en onderhoud.

De vloer voor de machine en de werkplek moet stevig, vlak en waterpas zijn.

De omgevingstemperatuur rond de machine mag niet hoger zijn dan 45 °C.

De menger moet worden geplaatst met rubberen poten die het schudden en roesten neutraliseren. Als de vloer niet helemaal vlak is, kunnen er tussenstukken worden ingebracht onder de poten van de menger.

De menger wordt rechtstreeks op de vloer geplaatst. Verankeringsbouten in de vloer zijn alleen nodig bij bijzondere omstandigheden, zoals bijvoorbeeld op schepen.

**Op voeding aansluiten:**

De menger wordt via een stekker op de voeding aangesloten. De stekker moet geschikt zijn voor min. 16 A, 230/400V~, IP44

Bij aansluiting:

1 fase met 0 + aarde, gebruik 3-polige stekker

2 fases + aarde, gebruik 3-polige stekker

3 fases + aarde, gebruik 4-polige stekker

3 fases met 0 + aarde, gebruik 5-polige stekker

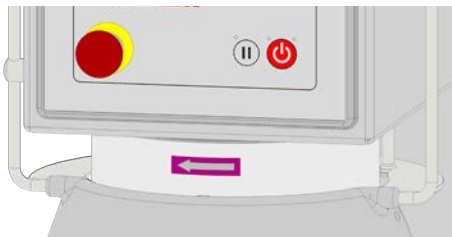


Voordat de menger op voeding wordt aangesloten, moet u controleren of de spanning en frequentie die op het machineplaatje staan overeenkomen met de plaats van installatie. Het machineplaatje zit rechtsboven op de menger.

## **DRAAIRICHTING VAN DE PLANEETKOP CONTROLEREN:**



Verwijder het hulpstuk als dat nog aanwezig is, breng de kuiparmen omhoog met de kuip naar de normale werkstand en start de menger. Controleer de draairichting van de planeetkop: de planeetkop moet draaien in de richting aangegeven door de pijl boven de planeetkop. Als de draairichting niet klopt, moeten 2 faseadren van de aansluitkabel worden verwisseld.



## **MACHINE NET WEIGHT:**

AR30	170 kg
AR40	180 kg
AR60	275 kg

## **HULPSTUKKEN AANSLUITING:**



Neem het volgende in acht voor machines met uitgangen voor de montage van een vleesmolen of groentesnijder.

Gebruik alleen accessoires die voor de machine bedoeld zijn, aangezien originele accessoires van Varimixer een garantie zijn voor een optimale werking en veiligheid.

Lees altijd de bedieningsinstructies voor het hulpstuk door en volg deze op.

Machine afgesteld op de laagste snelheid.

Bij het plaatsen/verwijderen van hulpstukken moet u de machine van de netvoeding loskoppelen door de voedingskabel uit het stopcontact te halen.

Voordat u begint:

Indien aanwezig menghulpstukken van de machine verwijderen.

Zet een leeg bekken in de werkstand.

Sluit de veiligheidskap.

## **REINIGEN:**



De machine mag uitsluitend door opgeleid personeel ouder dan 14 jaar worden schoongemaakt.

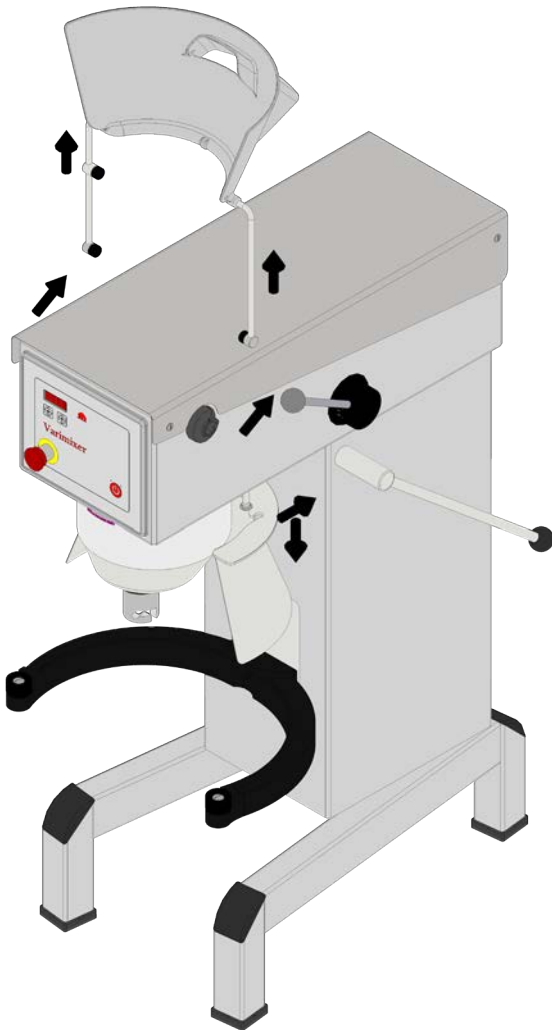
Koppel vóór elke reiniging de stroomtoevoer naar de machine los door de verbindingkabel los te koppelen van het verbindingpunt.

Spoel de machine nooit af met een waterslang.

De kunststof beschermkap kan beschadigd raken als deze langere tijd aan hoge temperaturen wordt blootgesteld. (Algemene maximumtemperatuur 60 °C, spoelen maximaal 90 °C gedurende maximaal 30 seconden).

Om te helpen bij het opstellen van klantspecifieke reinigungsplannen heeft Varimixer A/S, op basis van de huidige wetgeving, gedetailleerde reinigungsinstructies opgesteld, opgenomen aan het einde van deze handleiding en de laatste versie is te vinden op [varimixer.com](http://varimixer.com)

## BESCHERMKAPPEN VERWIJDEREN



5

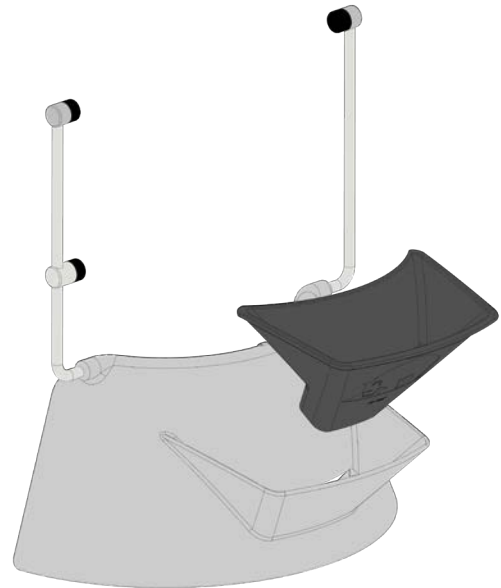
## WERKEN MET HETE INGREDIËNTEN:

Als u met hete ingrediënten werkt die via de vulopening in de beschermkap worden toegevoegd, dan moet u de vultrechter gebruiken.



De vultrechter is gemaakt van voor levensmiddelen goedgekeurde siliconen en is geschikt voor hete ingrediënten tot 200 °C.

Als de vultrechter niet gebruikt wordt, mogen ingrediënten die worden toegevoegd via de vulopening in de beschermkap niet warmer zijn dan 60 °C.



## MAXIMUMCAPACITEIT VAN DE MENGERS:

Capaciteit per mix	Instrument	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P
Eiwit	Garde	3,5 l	6 l	6 l	9 l	9 l
Slagroom	Garde	7,5 l	10 l	10 l	15 l	15 l
Mayonaise *	Garde	24 l	32 l	32 l	48 l	48 l
Kruidenboter	Platte mengarm	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg
Aardappel-puree*	Platte mengarm/ Garde	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg
Brooddeeg (50%AR) **	Deeghaak	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg
Brooddeeg (60%AR)	Deeghaak	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg
Ciabattadeeg * (70%AR)	Deeghaak	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg
Muffins *	Platte mengarm	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg
Cakebeslag	Garde	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg
Gehaktbalmix *	Platte mengarm	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg
Glazuur	Spatel	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg
Donut (50%AR)	Deeghaak	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg

### AR = Absorptieratio

(vloeistof in aantal % van droog materiaal)

#### Berekening AR

1 kg vaste stoffen en 0,6 kg vloeistof:

$$AR = \frac{0,6 \times 100}{1} = 60\%$$

#### Berekening Vaste stoffen en Vloeistof

22 kg deeg, 60% AR  
(tabel, maximumcapaciteit voor mengers AR30)

$$\text{Vaste stof} = \frac{\text{Max.capaciteit} \times 100}{AR + 100}$$

$$= \frac{22 \text{ kg} \times 100}{60 + 100} = 13,75 \text{ kg}$$

$$\text{Vloeistof} = 22 \text{ kg} - 13,75 \text{ kg} = 8,25 \text{ kg}$$

\* Schrapper aanbevolen

\*\* Bediening op lage snelheid wordt aanbevolen

Plaatselijke variaties in de kenmerken van ingrediënten kunnen de waterabsorptie, het volume en de bakkenmerken enz. beïnvloeden.



## BEDIENING VAN DE MENGER:

### Overbelasting:



Houd u aan de maximumcapaciteit van de machine - zie tabel pagina 5.  
Gebruik geen te hoge snelheid, zie aanbevolen snelheden pagina 7.  
Gebruik de juiste hulpstukken.  
Grote klonten vette of gekoelde ingrediënten moeten in kleine stukken worden verdeeld voordat ze in de kuip worden gedaan.



Bij langdurige overbelasting zal de menger worden stopgezet. **OL** wordt weergegeven op het display van de menger. Na korte tijd zal het display teruggaan naar de normale modus en kunt u de menger weer starten.

### Snelheidsregeling:



Als er product in de kuip zit, mag de menger alleen worden gestart als de snelheidshendel op de laagste snelheid is ingesteld.

De snelheid mag alleen worden veranderd terwijl de menger draait.

Voordat u de menger stopzet, verplaatst u de snelheidshendel naar de laagste snelheid (fig. 4).

### Procedure voor het resetten van de snelheidshendel naar de laagste snelheid wanneer de menger op hoge snelheid wordt gestopt.

*(Treedt op als de menger niet meer wordt gebruikt, als de mengtijd verstreken is, als de noodstop wordt geactiveerd of als de beschermkap wordt geopend)*

Als er product in de kuip zit, verwijdert u het hulpstuk uit de bajonet.

Plaats de kuip in de kuiparmen.

Sluit de beschermkap.

Breng de kuip omhoog naar de werkstand.

Menger starten

Zet de snelheidshendel in de laagste snelheid (fig. 4).

Schakel de menger uit.

### Aanbevolen toepassingen voor hulpstukken:

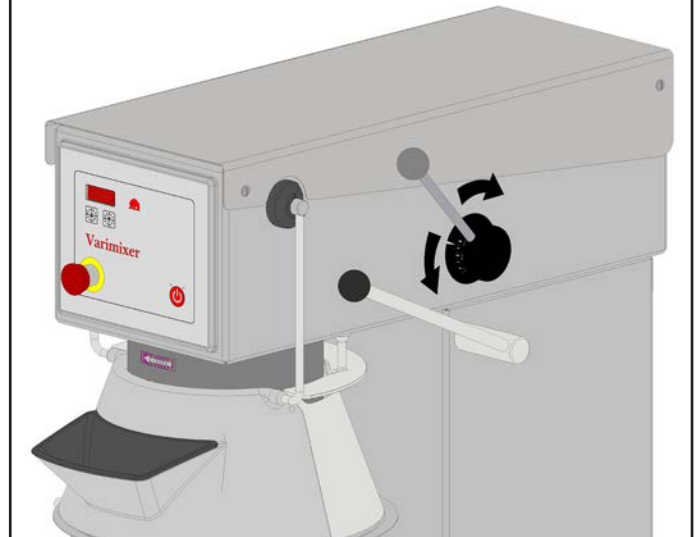
Garde	Mengarm	Deeghaak
Slagroom	Koekdeeg	Brooddeeg
Eiwit	Boterroom	Roggebrood
Mayonaise	Pannekoekbeslag	e.d.
e.d.	Fijngehakt vlees	
	e.d.	

Fig. 2

Menger met open beschermkap, verlaagde kuip en bevestigd hulpstuk.



Fig. 4 Snelheidshendel



### Hulpstukken op de juiste manier gebruiken:



Voor het bereiden van aardappelpuree moet de speciale vliedergarde of de garde met dikke draad worden gebruikt. Als alternatief kunt u de mengarm en de garde gebruiken.

Gardes mogen niet in contact komen met harde objecten zoals bijvoorbeeld de rand van de kuip. Dit verkort de levensduur van het hulpstuk door de steeds sterkere vervorming.

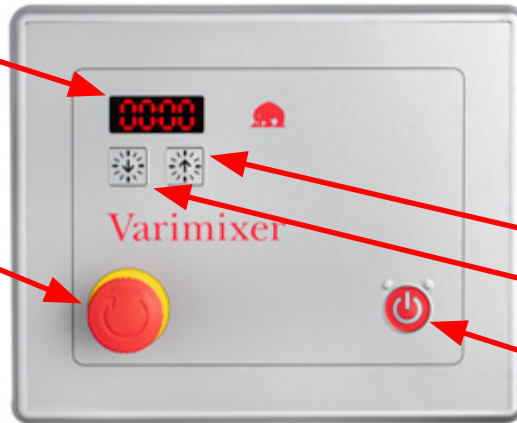
**Menger uitschakelen - Druk op de noodstopknop**  
**Menger inschakelen - Draai de noodstopknop rechtsom**

**Timer [mmss]**

Reset de timer door de twee timerknoppen tegelijkertijd in te drukken. De tijd wordt aangeduid in minuten en seconden.

**Noodstop**

Mag alleen worden gebruikt voor noodsituaties en om de menger uit te schakelen



Tijd omhoog

Tijd omlaag

**Start/Stop (pauze)**

Wordt gebruikt bij het controleren van de inhoud van de kuip of voor het om andere reden pauzeren van de menger

**Voordat u de menger start:**

Ingrediënten kunnen voordat de menger wordt gestart op elk gewenst moment in de kuip worden gedaan.

1. Plaats het hulpstuk in de kuip.
  2. Plaats de kuip in de kuiparmen.
  3. Monteer het achterste deel van de beschermkap.
  4. Pak het hulpstuk vast en vergrendel het in de bajonetfitting.
  5. Breng de kuip omhoog naar de werkstand.
  6. Monteer het voorste deel van de beschermkap.
- Indien gewenst stelt u een bedrijfstijd in.

De menger is nu klaar om te starten.

**Menger starten:**

Druk op  om de menger te starten.

Draai de snelheidshendel (fig. 4) naar achteren tot de benodigde snelheid is bereikt (zie de aanbevolen maximumsnelheid op pagina 6).

De menger zal draaien tot de op de timer ingestelde tijd is verstreken of totdat de gebruiker de menger stopt.




Voordat u de menger stopzet, verplaatst u de snelheidshendel naar de laagste snelheid (fig. 4).

**Menger stopzetten zonder de timer te resetten (Pauze)**

Als er ingrediënten moeten worden toegevoegd of als de inhoud van de kuip moet worden gecontroleerd, kan de menger worden gepauzeerd zonder de timer te resetten.

- Druk op  en de menger stopt.

De beschermkap kan nu worden opengemaakt en de kuip kan omlaag worden gebracht.

Om de menger weer te starten, sluit u de beschermkap en/of brengt u de kuip omhoog. De menger kan nu worden gestart door te drukken op  en de timer zal doorgaan met aftellen.

**Timer resetten:**

Reset de timer door de twee timerknoppen tegelijkertijd in te drukken.

**Noodstop gebruiken om de menger te stoppen:**



De noodstop moet alleen worden gebruikt in noodsituaties en om de menger uit te schakelen. Niet gebruiken als de machine normaal draait.

Als de noodstop wordt geactiveerd of als de netvoeding naar de menger wordt onderbroken, zal het hulpstuk stoppen met draaien en wordt de timer weer op nul gezet.

**Timer herhaalt de vorige instelling automatisch:**

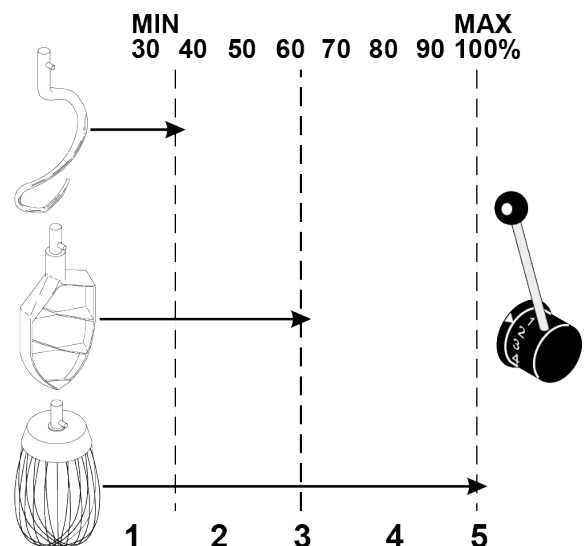
Als de bedrijfstijd verstreken is, stopt het hulpstuk met draaien, wordt op de timer kort [0000] aangegeven en vervolgens de vorige geselecteerde bedrijfstijd.

**Meer over de timer:**

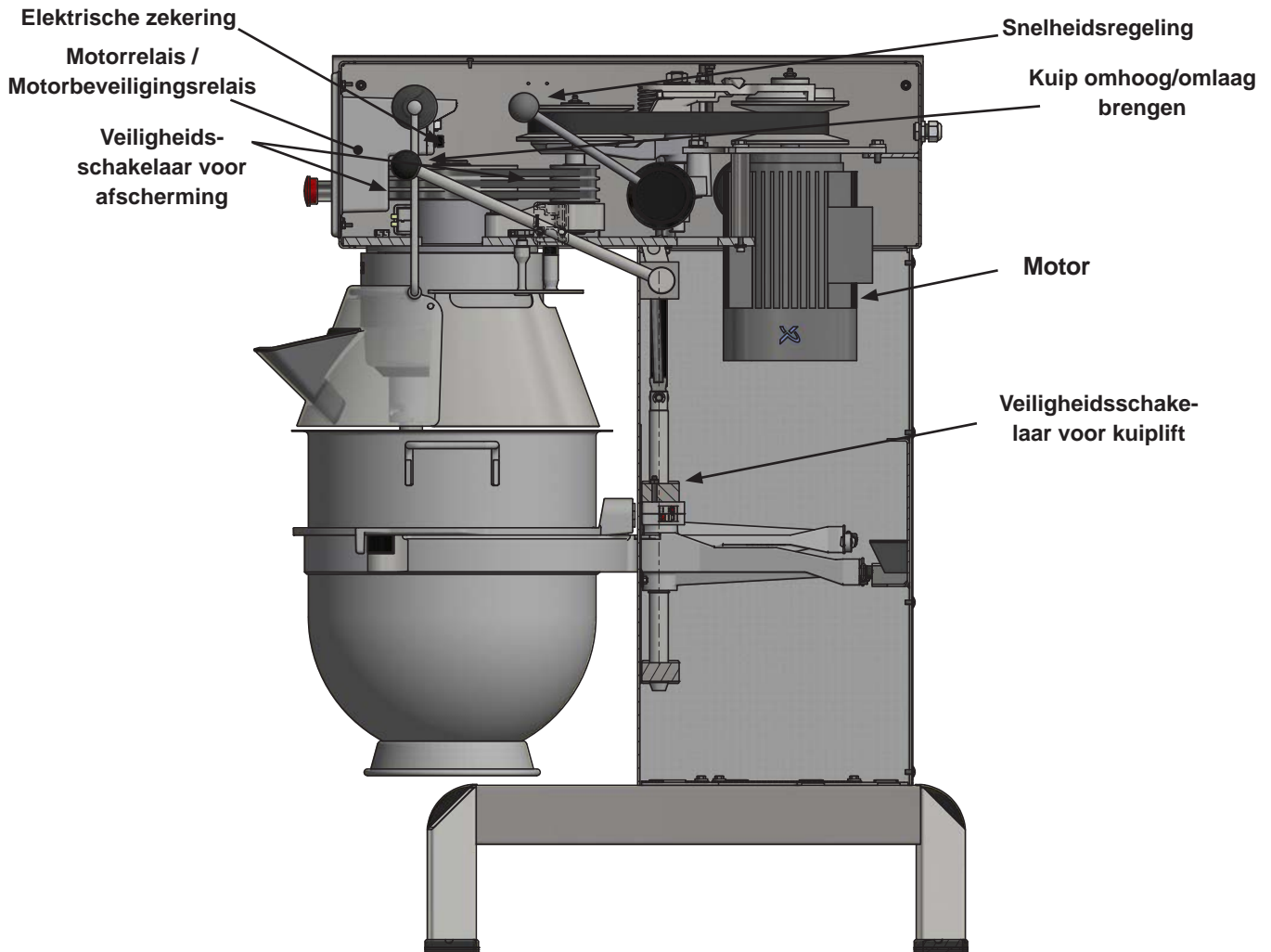
Timerinstellingen van maximaal 90 minuten

Als u geen bedrijfstijd hebt geselecteerd, toont het display de verstreken tijd sinds de menger is gestart.

**AANBEVOLEN MAXIMUMSNELHEDEN:**



## CONSTRUCTIE VAN DE MENGERS:



**Voordat u dingen gaat repareren of aanpassen, schakelt u de menger uit door de stroomkabel eruit te halen.**

## ONDERHOUD EN SMERING:

De traploze aandrijving moet regelmatig worden gesmeerd op basis van een smeerinterval van 60 bedrijfsuren.

### Smearing van de traploze aandrijving:

**Let op:** Speciaal vet!

(Gebruik de vetspuit die bij de levering van de menger is inbegrepen.)

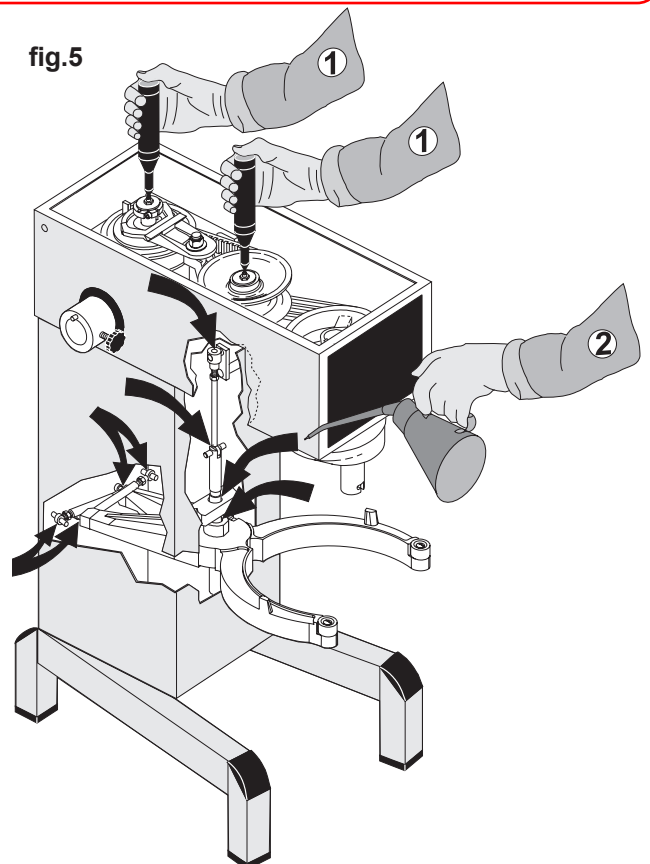
Start de menger en voer de snelheid op tot ca. 50%. Stop de menger (noodstop) en open de kap aan de bovenzijde van de menger. Aan de bovenzijde van de beide snaarschijfassen zit een smeernippel (fig. 5 pos. 1). Pers het vet door de smeernippel tot de weerstand in de vetspuit zwaar is of totdat er vet tussen de as en de snaarschijven naar buiten dringt.



**De menger mag niet worden gestart voordat de bouten waarmee de kap vastzit zijn vastgedraaid**

Start de menger en zet de snelheid weer in de lage stand. Stop de menger en vul de vetspuit met nieuw vet, zodat die weer klaar is voor gebruik.

fig.5





### Smering van de overige beweegbare onderdelen:

De beweegbare onderdelen van de kuiparmen en de as moeten met olie worden gesmeerd. Verwijder het achterpaneel van de menger en smeer de aangegeven punten met behulp van de oliespuit (fig. 5 pos. 2).

### INSTELLING VAN DE VARIATORRIEM:

De afstand (X) is puur bedoeld als richtsnoer, omdat die afstand mede afhankelijk is van de tolerantiewaarde van de variatorriem.

1. Start de machine met gespannen variatorriemen (★)
2. Span de variatorriem (A) door 1 of 2 vulplaten van punt (V) naar punt (T) te verplaatsen.
3. Start de menger en laat die lopen terwijl u de moer aandraait. De moer mag niet al te hard worden aangedraaid.
4. De pen (E) op de schakelring (F) moet in de voorste snaarschijf in de variatorvork (G) worden geplaatst, en op de voorste snaarschijf moet de pen buiten de vork van de riemspanner (B) worden geplaatst (beide naar achteren gekeerd).
5. Afwijkingen in de overbrenging kunnen ertoe leiden dat de variatorriem (A) de stiften (Z) van de snaarschijven raakt wanneer de snelheid wordt opgevoerd. In dat geval moet de afstand (X) worden verkleind.
6. Volg de instructies onder "Instelling van de snelheid".

### Type vet en olie:

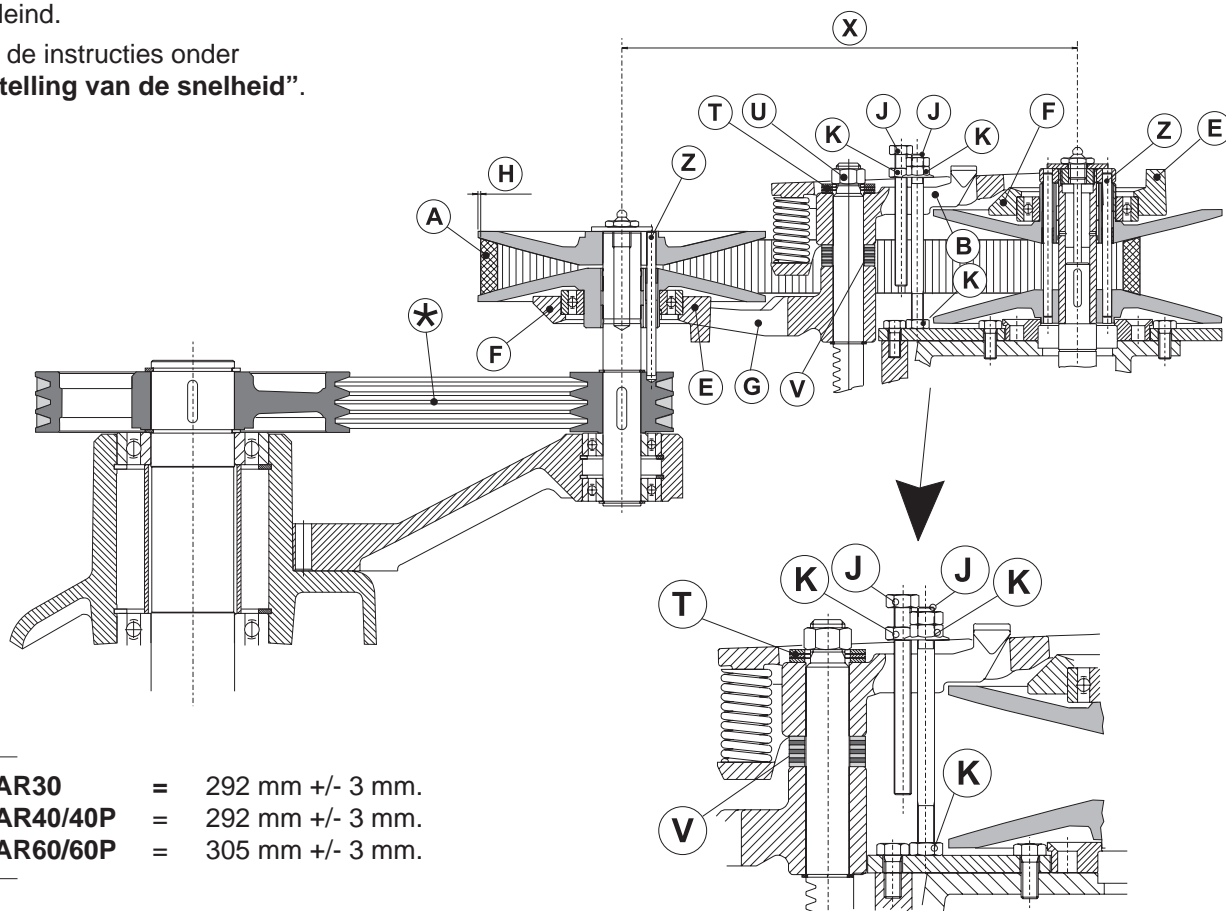
As van de snaarschijven: **TOTAL MULTIS XHV 2.**

Voor reparatie van de mengkop: Tandwielen en tandkrans moeten worden gesmeerd met: **CASTROL Molub-Alloy OG 936 SF Heavy.**

Voor reparatie van de hulpstukken aansluiting: De hulpstukken aansluiting moet worden gevuld met 0,35 l **TOTAL CERAN CA.**

### INSTELLING VAN DE SNELHEID:

1. De stopbouten van de stuurarm (J) moeten zodanig worden ingesteld dat de afstand (H) 1-2 mm op de voorste en achterste snaarschijf bedraagt bij respectievelijk lage en hoge snelheid. Draai de borgmoer (K) weer vast zodra de snelheid correct is.
2. Afwijkingen in de overbrenging kunnen ertoe leiden dat de variatorriem (A) de stiften (Z) van de snaarschijven raakt wanneer de snelheid wordt opgevoerd. In dat geval moet de afstand (X) worden verkleind - zie onder "Instellen van de variatorriem". Stel daarna de snelheid opnieuw in.



## BEVESTIGING KUIP AFSTELLEN:

De kuiparmen moeten in de normale bedrijfspositie staan. Draai de borgmoeren (1) los (fig. 5). Verwijder de borgpennen (2). Verdraai de bouten (3) totdat de juiste klemkracht van de kuip is bereikt. Door de bouten los te draaien zal de klemkracht worden verhoogd. Begin door eerst de ene bout een halve slag los te draaien.

De afstellingsdiameter moet inwendig tussen de kuiparmen worden gemeten (fig. 5):

Afstellingsdiameter:	AR30	=	361,8mm
	AR40	=	391,3mm
	AR60	=	450,4mm

## HET CENTREREN VAN DE KUIP:

Draai de borgmoeren (1) los (fig. 5). Verwijder de borgpennen (2). Verdraai de bouten (3) totdat de kuip in het midden van de menger zit. Om ervoor te zorgen dat de positie van de kuipklemmen hierdoor niet verandert, moet de ene bout los en de andere aan worden gedraaid. Plaats het mengblad in de menger en draai de mengkop met de hand rond om te controleren of de kuip echt goed in het midden staat voordat de instellingen worden vastgezet.

## INSTELLING VAN DE KUIPHOOGTE:

Meet de afstand (X) vanaf de onderkant van de bajonetschacht tot aan de bovenkant van de kuiparmen waar de kuip op rust (fig. 7a). De kuiparmen moeten omhoog zijn gebracht naar de normale bedrijfspositie.

Kuiphoogte (X):	AR30	=	162mm
	AR40	=	162mm
	AR60	=	178mm

Laat de kuiparmen zakken op een houten blok, zodat het liftsysteem niet wordt belast. Draai de borgmoer (1) los (fig. 7b). Verwijder de borgpennen (2). Verwijder de liftpennen (3).

De liftbout (4) is nu vrij en kan in de liftmoer (5) worden los- en aangedraaid totdat de juiste kuiphoogte op de kuiparmen is bereikt.

Fig. 7a Meten van kuiphoogte:

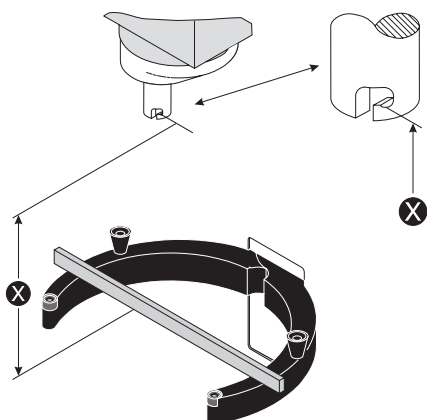


Fig.6 Bevestiging en centrering van de kuip aanpassen

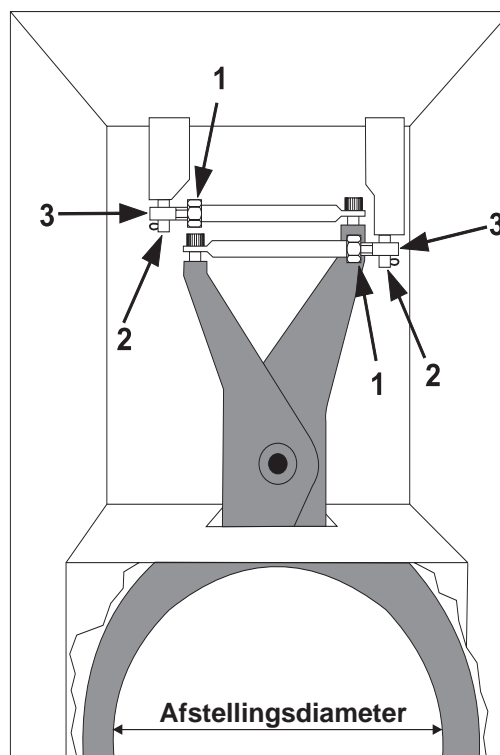
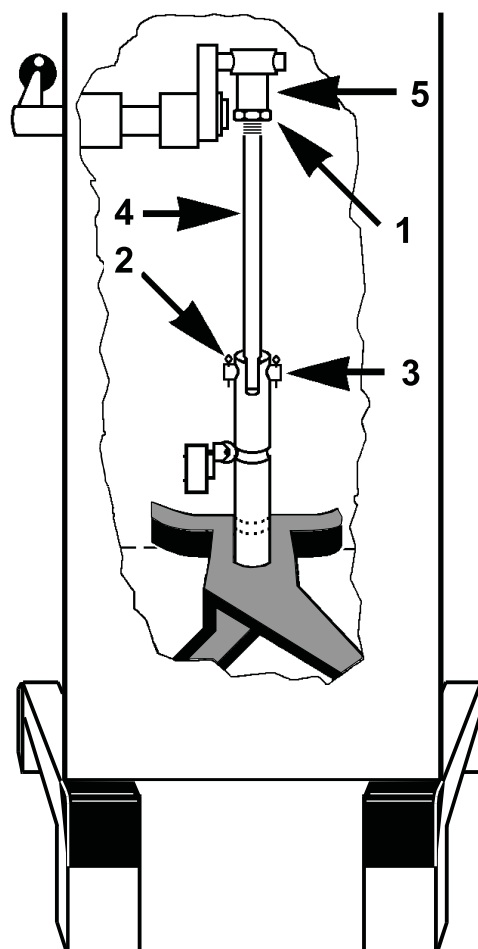


Fig. 7b Aanpassen van kuiphoogte:



**STORINGZOEKTABEL:**

*Slaand geluid vanuit gesloten gedeelte menger.*

*Menger hapert tijdens het kneden van deeg, wat normaal geen problemen oplevert.*

*Snelheid van menger niet stabiel*

*Min./max.snelheid verandert*

*Kuip zit te vast of te los*

*Hulpstuk slaat tegen zijkant kuip*

*Hulpstuk slaat tegen bodem van kuip*

**MAATREGEL**

*Instelling van de variatorriem*

*Instelling van de variatorriem*

*Instelling van de variatorriem*

*Instelling van de snelheid*

*Instelling van de kuipklemmen*

*Instelling van de kuipcentrering*

*Instelling van de kuiphoogte*


**FOUTCODES WEERGEGEVEN OP HET DISPLAY:**

OL:

Als de machine overbelast is, stopt de motor en wordt de melding 'OL' ('overload') weergegeven op het display. 


- Laat de machine afkoelen.
  - Als de machine niet naar de normale modus gaat, moet u het relais handmatig resetten.
  - Zie het hoofdstuk "Handmatig resetten van het motorbeveiligingsrelais", op pagina 12.
- Zie ook hoofdstuk "**Starten na stop op hoge snelheid**" op pagina 6.

EE1:

Als de boiler van de machine niet in de juiste positie staat als de startknop wordt ingedrukt, wordt de melding  weergegeven op het display.


- Plaats de boiler in de houder. Breng de houder inclusief de boiler omhoog naar de juiste positie.

EE2:

Als het veiligheidsscherm niet in de juiste positie is geplaatst of gesloten is als de startknop wordt ingedrukt, wordt de melding  weergegeven op het display.

- Plaats de onderdelen van het veiligheidsscherm aan de voor- en achterkant in de juiste positie.

EE6:

Als de machine de melding  weergeeft als de startknop wordt ingedrukt, wordt de startvertraging niet correct geactiveerd.

- Neem contact op met een monteur om de startvertraging op de machine te laten controleren.

**ELEKTRISCHE ZEKERING:**

De machine is beschermd met een zekering. De zekering is ingebouwd in de achterkant van het bedieningspaneel.



## **HANDMATIG RESETTEN VAN HET MOTORBEVEILIGINGSRELAIS:**

Het motorbeveiligingsrelais bevindt zich achter het bedieningspaneel.

Voor toegang tot het motorbeveiligingsrelais:

Koppel de machine los van de netvoeding.

Verwijder het bovenste deksel.

Haal de kabels uit het bedieningspaneel.

Verwijder de vier moeren waarmee het bedieningspaneel vastzit, (AF 8 mm) [AF = Across Flats].

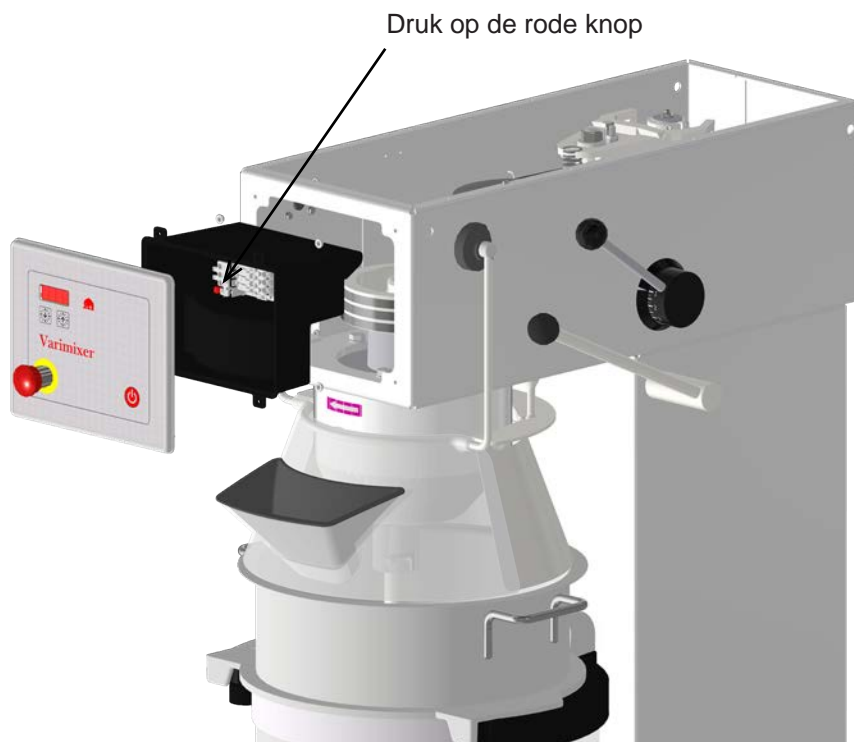
Verwijder het bedieningspaneel.

Draai de vier moeren (AF 8 mm) voor de zwarte afdekkast los.

Til de afdekkast voorzichtig op, aangezien het motorbeveiligingsrelais zich in de afdekkast bevindt.

Reset het relais door op de rode knop boven op het relais te drukken.

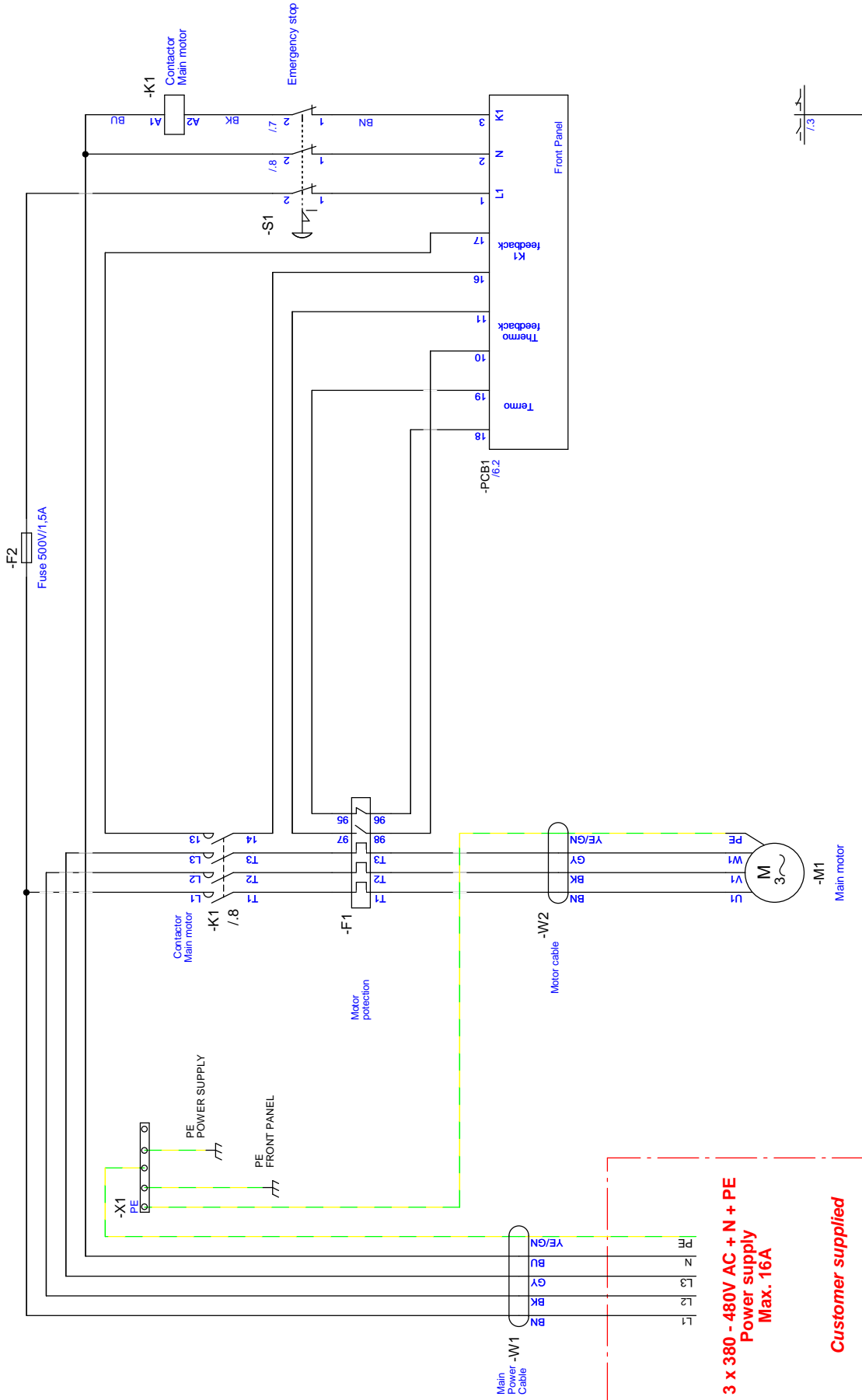
In omgekeerde volgorde monteren.



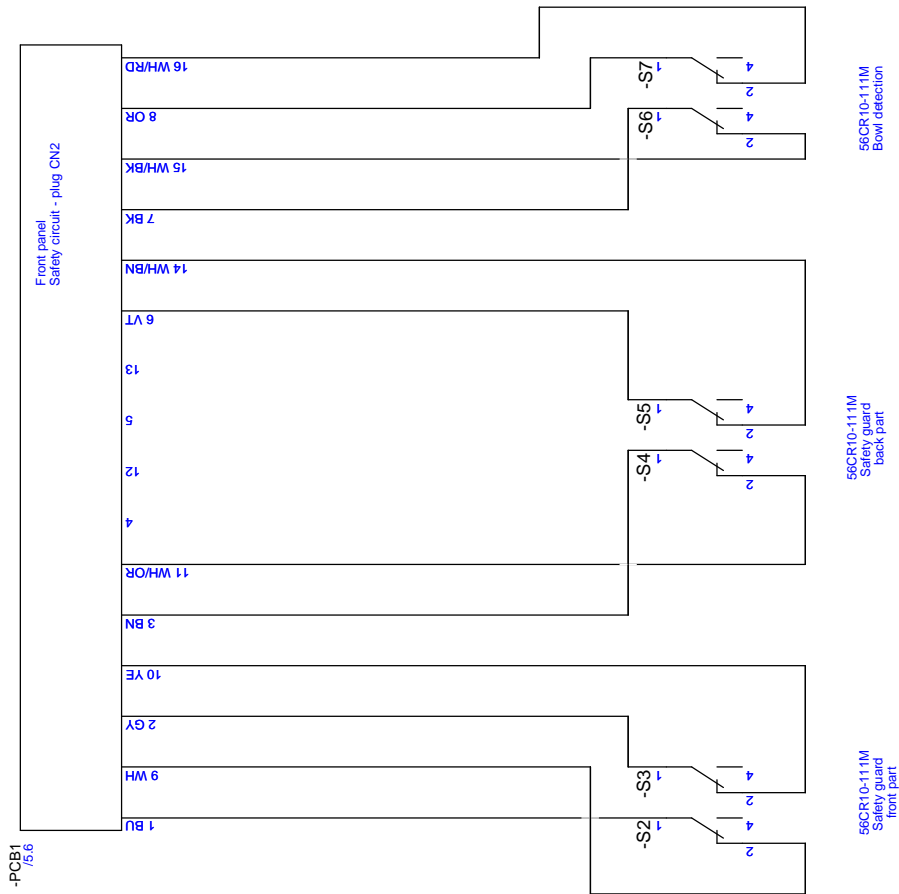
Deze pagina is opzettelijk leeg gelaten



**BEDRADINGSSCHEMA:**



**BEDRADINGSSHEMA:**



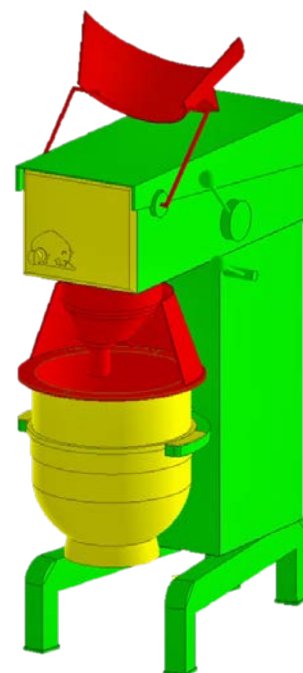
## Reinigingsgids voor Varimixer AR30, AR40, AR60.

Voor alle reinigingsprocessen bij de levensmiddelenproductie moet altijd een risicobeoordeling worden gebruikt.

Op basis van de huidige wetgeving heeft Varimixer A/S<sup>1</sup> de onderstaande tabel opgesteld als hulpmiddel bij het maken van klantspecifieke reinigingsplannen. Het belang van het reinigen in de afzonderlijke zones van de menger wordt aangeduid met behulp van kleuren. \*

De onderdelen van de menger bestaan hoofdzakelijk uit roestvrij staal EN1.4301 (AISI 304). Om te voorkomen dat het staal gaat corroderen, moeten de volgende richtlijnen worden nageleefd:

- Chloridegehalte (Cl) onder 50 ppm bij temperaturen tot 80 °C.
- Gebruik nooit hard staalwol/harde staalsponzen of andere harde voorwerpen die krassen op het stalen oppervlak kunnen veroorzaken.
- Na gebruik van chemicaliën moet de menger altijd worden gereinigd met schoon water van drinkwaterkwaliteit.





De ring van het bekken en bepaalde hulpstukken zijn gemaakt van aluminium:

- Bij het reinigen van aluminium moet de pH-waarde altijd tussen 5,0 en 8,0 liggen.

Voordat u met het reinigen begint, verwijdert u alle beschermkappen en hulpstukken van de menger.

\*  **Zone die niet met voedsel in aanraking komt.**  
= Laag risico.

 **Spat-zone.**  
= Matig risico.

 **Zone die direct met voedsel in aanraking komt.**  
= Hoog risico.

### Reinigen stap-voor-stap

<b>Bekken.</b>	Leeg het bekken en spoel het af met water. Zet het bekken in de vaatwasser of was het met de hand af met een zachte spons of borstel. <b>NB: De ring van het bekken is van aluminium.</b>
<b>Hulpstukken.</b>	Verwijder de etensresten van de hulpstukken en spoel ze af met water. <b>NB: Klop nooit met de garde tegen de rand van het bekken of tegen andere voorwerpen.</b> Was de hulpstukken met de hand af of doe ze in de vaatwasser. Verwijder altijd het roestvrijstaal deel van het schraperblad voordat u het reinigt. <b>NB: Sommige hulpstukken kunnen van aluminium zijn.</b>
<b>Beschermkappen.</b>	Was de beschermkappen met de hand af of doe ze in de vaatwasser.
<b>Bajonetbehuizing.</b>	Controleer de bajonet waar de hulpstukken zijn bevestigd altijd op etensresten. U kunt een vochtige doek of spons in de bajonet steken om etensresten los te maken.
<b>Voorpaneel.</b>	Veeg het voorpaneel af met een licht uitgewrongen doek. Denk aan de noodstop.

<sup>1</sup> DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020, enz.

<b>Menger/standaard.</b>	<p>Reinig de menger altijd met het bekkenklemsysteem in open en gesloten positie.</p> <p>De menger is IP-32 geclassificeerd. Daarom mag deze alleen worden afgeveegd met een goed uitgewrongen vochtige doek.</p> <p><b>NB: Spuit nooit water op de machine.</b></p> <p>Machines met de verbeterde versie IP-44 kunnen met schuim worden gereinigd. Het afspoelen moet worden beperkt tot dunne waterstraaltjes, zoals een normale regenbui. Het water moet schoon en van drinkwaterkwaliteit zijn.</p>
<b>Bekkenklemsysteem.</b>	<p>Reinig het bekkenklemsysteem altijd in open en gesloten positie.</p> <p>Reinig het bekkenklemsysteem en de standaard met een goed uitgewrongen vochtige doek.</p> <p>Droog de rollen voor de bekkenvanger om water en reinigingschemicaliën te verwijderen.</p>
<b>Hefarm en snelheidsregelaar.</b>	<p>Veeg de hefarm en de snelheidsregelaar af met een goed uitgewrongen vochtige doek.</p>
<b>Opslag.</b>	<p>U kunt het bekken na het reinigen op de menger plaatsen. Als u het bekken op de menger bewaart, adviseren wij om dit af te dekken.</p> <p><b>NB: Om corrosie van het staal te voorkomen, mag u nooit voedsel met een hoge concentratie zuur of zout in het bekken bewaren.</b></p>

## Desinfectie

Voor desinfectie zijn sterke chemicaliën nodig. Beoordeel altijd of het desinfecteren van de menger van invloed zal zijn op de voedselveiligheid van het eindproduct.

**NB: Raadpleeg altijd de aanbevelingen van de leverancier/fabrikant van de reinigings-/desinfectiemiddelen voordat u ze gaat gebruiken.**

Als er water van het reinigen en desinfecteren op het oppervlak van de menger verdampt, is de concentratie van chloriden en andere chemicaliën hoger dan tijdens het reinigingsproces. Spoel en veeg de menger na het gebruik van chemicaliën altijd af met schoon water van drinkwaterkwaliteit.

Alle oxiderende chemische desinfectiemiddelen moeten met schoon water van drinkwaterkwaliteit worden afgespoeld.

Als u geen toegang hebt tot schoon water van drinkwaterkwaliteit, kunt u desinfecteren met heet water, stoom en desinfectiemiddel met IPA-ethanol en ethanol.

**NB: Vraag altijd een schriftelijke verklaring van de leverancier/fabrikant van het desinfectiemiddel waarin staat dat het veilig is en zonder afspoelen met schoon water van drinkwaterkwaliteit kan worden gebruikt.**

Door onjuist gebruik van desinfectiemiddelen kan de menger beschadigd raken.

## Zuurbestendig roestvrij staal

Wanneer u sterk zure producten en/of producten met een hoog zoutgehalte produceert en wanneer u reinigt met sterke chemicaliën, adviseren wij u om een bekken en hulpstukken voor de menger aan te schaffen in zuurbestendig roestvrij staal EN 1.4401 (AISI 316).

Zuurbestendig roestvrij staal is corrosiebestendiger en is bestand tegen chlorideconcentraties (Cl<sup>-</sup>) onder 50 ppm bij temperaturen tot 100 °C.

<b>Indhold af Overensstemmelseserklæring for maskinen,</b> (Maskindirektivet, 2006/42/EC, Bilag II, del A)	<b>DK</b>
<b>Contents of the Declaration of conformity for machinery,</b> (Machinery Directive 2006/42/EC, Annex II, Part A)	<b>EN</b>
<b>Inhalt der Konformitätserklärung für Maschinen,</b> (Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, Teil A)	<b>DE</b>
<b>Contenu de la Déclaration de conformité d'une machine,</b> (Directive Machine 2006/42/CE, Annexe II, partie A)	<b>FR</b>
<b>Inhoud van de verklaring van overeenstemming voor machines,</b> (Richtlijn 2006/42/EC, Bijlage II, deel A)	<b>NL</b>
<b>Contenido de la declaración de conformidad sobre máquinas,</b> (Directiva 2006/42/EC, Anexo II, parte A)	<b>ES</b>

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: Varimixer A/S  
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier  
 Name and address of the person authorised to compile the technical file  
 Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen  
 Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique  
 naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen  
 nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen  
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark  
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date; Plaats, datum; Place, Fecha: Brøndby, 15-03-2022

Erklærer hermed at denne røremaskine  
 Herewith we declare that this planetary mixer  
 Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine  
 Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous  
 Verklaart hiermede dat Menger  
 Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)  
 is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)  
 konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)  
 Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)  
 voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)  
 corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)
- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver  
 is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives  
 konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien  
 Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes  
 voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen  
 está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU

Endvidere erklæres det  
 And furthermore, we declare that  
 Und dass  
 Et déclare par ailleurs que  
 En dat  
 Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt  
 the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used  
 folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten  
 Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées  
 de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast  
 las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

EN 454:2014; EN 60204-1:2018; EN ISO 12100-2011

EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021

EN 1672-2 :2020

DoC for Food Contact Materials, please go to [www.varimixer.com/Special downloads](http://www.varimixer.com/Special%20downloads) (dealers only) or contact your supplier



<b><u>Innehåll i försäkran om maskinens överensstämmelse,</u></b> (Maskindirektivet 2006/42/EG, Bilaga II, Avsnitt A)	<b>SV</b>
<b><u>Contenuto della dichiarazione di conformità per macchine,</u></b> (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)	<b>IT</b>
<b><u>Sisukord masina vastavusdeklaratsioon,</u></b> (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, II lisa A-osa)	<b>ET</b>
<b><u>Treść Deklaracja zgodności dla maszyn,</u></b> (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, część A)	<b>PL</b>
<b><u>Sisältö vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta,</u></b> (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II, A osa)	<b>FI</b>
<b><u>Vsebina izjave o skladnosti strojev,</u></b> (Direktiva 2006/42/ES, priloga II, del A)	<b>SL</b>

Tillverkare; Fabbicante; Tootja; Producent; Valmistaja; Proizvajalec

Varimixer A/S

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

Namn och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Ime in naslov osebe, pooblašcene za sestavo tehnične dokumentacije

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi; Ime :

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite; Naslov:

Elementfabrikken 9, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejsceowość, data; Paikka, aika; Kraj, datum:

Brøndby, 15-03-2022

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

S tem dokumentom izjavljamo, da je ta mešalnik

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG) is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE) vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE) on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen v skladu z določbami Direktive o strojih ES (Direktiva 2006/42/ES)
- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE vastab järgmiste EÜ direktiivide nõuetele spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen in v skladu z določili naslednjih dodatnih direktiv ES

2014/30/EU; 1935/2004; 10/2011; 2023/2006; RoHS 2011/65/EU

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

in da

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid) zastosowano następujące części/klauzule zharmonizowanych norm europejskich seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu veljajo naslednji usklajeni standardi (ali deli/klavzule teh standardov)

EN 454:2014; EN 60204-1:2018; EN ISO 12100-2011

EN IEC 61000-6-1:2019; EN IEC 61000-6-3:2021

EN 1672-2 :2020

DoC for Food Contact Materials, please go to [www.varimixer.com/Special downloads](http://www.varimixer.com/Special%20downloads) (dealers only) or contact your supplier



# Varimixer

---

Varimixer A/S  
Elementfabrikken 9  
DK-2605 Brøndby  
P: +45 4344 2288  
E: [info@varimixer.com](mailto:info@varimixer.com)  
[www.varimixer.com](http://www.varimixer.com)